



Menu juli 2010

Tomatenbavarois met garnituur

\*

Salade van rucola, quinoa, gamba en gedroogde ham

\*

Zeebaars met courgette en gekonfijte tomaat  
en een jus van venkelzaad met vanille

\*

Entrecote met mousseline van aardappel en wasabi,  
kalfsjus met limoen en soja

\*

Prei met sesamolie

\*

Limoengranité met Kaki en frambozensaus



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Amuse

## Tomatenbavarois met garnituur

### Ingrediënten:

#### Tomatenbavarois

|         |                      |   |
|---------|----------------------|---|
| 30 gr   | Tomatenketchup       | A |
| 1½ dl   | Tomatensap           | A |
| 4 bl    | Gelatine             | A |
| 0,40 dl | Kippenbouillon       | A |
| 225 dl  | Slagroom (ongezoet)  | A |
| 14 st   | Groene olijven       | A |
| 14 st   | Blauwe olijven       | A |
| 14 bl   | Rucola               | A |
|         | Zout, peper          | A |
|         | Worcestersaus        | A |
|         | Aceto balsamico      | A |
|         | Decoratieprikkertjes | A |

#### Tomatentapenade

|        |                       |   |
|--------|-----------------------|---|
| 250 gr | Rijpe tomaten         | A |
| 50 gr  | Tomatensap            | A |
| 75 gr  | Geroosterde amandelen | A |
| 2 st   | Uien                  | A |
| 2 tn   | Knoflook              | A |
| ½ tl   | Tijm                  | A |
| ½ bs   | Basilicum             | A |
| ½ dl   | Olijfolie             | A |
|        | Zout, peper           | A |

### Bereiding:

1. *Tomatenbavarois*. Week de gelatine.
2. Klop voor de bavarois de slagroom lobbijg.
3. Maak de kippenbouillon warm en los hier de geweekte gelatineblaadjes in op.
4. Voeg de tomatenketchup en tomatensap toe.
5. Laat de massa iets afkoelen en spatel de lobbijg geslagen slagroom erdoor.
6. Breng op smaak met de worcestersaus, aceto balsamico, peper en zout.
7. Giet de bavarois in de ovale glaasjes tot de helft en zet in de koeling.
8. Steek aan elk decoratieprikkertjes 1 groene en 1 blauwe olijf
9. *Tomatentapenade*. Amandelen in een koekenpan bruneren
10. Uien fijn snijden en de knoflook zeer fijn hakken



11. De tomaten wassen, ontdoen van pitjes en in kleine blokjes snijden
12. De basilicum in kleine reepjes snijden
13. Tomatensap in de pan ontzuren. Voeg de amandelen, knoflook, uien, tomaten en kruiden toe. Even laten doorkoken.
14. Massa in de magimix fijn malen. In schaalte af laten koelen. Voeg de olie toe. Voeg naar smaak peper en zout toe.
15. Zet de tapenade in de koeling.

### Presentatie:

1. Zet het glaasje met de tomatenbavarois op een schoteltje.
2. Schep een klein laagje (± 2,5 theelepeltje) tomaten-tapenade op de tomatenbavarois.
3. Steek het decoratieprikkertje met de olijven schuin in het glaasje.
4. Decoreer af met een blaadje rucola.



Receptuur bestemd voor 14 personen  
Voorgerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

## Salade van rucola, quinoa, gamba en gedroogde ham

### Ingrediënten:

|     |      |  |   |
|-----|------|--|---|
| 14  | st   | Grote gamba's                                  | ✓ |
| ½   | krop | Frisee   | ✓ |
| 100 | gr   | Rucola   | ✓ |
| 350 | gr   | Quinoa   | ✓ |
| 7   | dl   | Kippenbouillon                                 | ✓ |
| 1   | st   | Courgette                                      | ✓ |
| 2   | st   | Rode puntpaprika                               | ✓ |
| 2   | st   | Sjalotten                                      | ✓ |
| ½   | bs   | Bieslook                                       | ✓ |
| 14  | pl   | Gedroogde ham (Ardenner of Schwarzwaldler ham) | ✓ |
| 120 | gr   | Eierdooier                                     | ✓ |
| 0,5 | dl   | Champagneazijn                                 | ✓ |
| 1,5 | dl   | Zonnebloemolie                                 | ✓ |
| 0,2 | dl   | Notenolie                                      | ✓ |
| 1   | st   | Citroen  | ✓ |



### Bereiding:

1. Spoel de quinoa in een zeef met koud water. Breng de kippenbouillon aan de kook en voeg de quinoa toe. Laat in 10 à 15 minuten gaar koken op een zacht vuur. Het vocht is dan opgenomen.
2. Snijd de courgette, de paprika en de sjalotten zeer fijn (brunoise) en meng met de bieslook in de quinoa. Snijd een paar blaadjes rucola fijn en meng met de quinoasalade. Breng op smaak met peper en zout.
3. Maak een vinaigrette met de eierdooiers, champagneazijn, de olijfolie en de notenolie. Breng op smaak met peper en zout en eventueel wat citroensap.
4. Was de frisee en de rucola en maak er mooie plukjes van.
5. Pel de gamba's, verwijder het darmkanaal en bak ze vlak voor uitserveren in wat olijfolie.

### Presentatie:

1. Zet in ieder bord een ring en doe daar een laag quinoa in. Licht aandrukken. Leg er dan een plak gedroogde ham op.
2. Haal de frisee en de rucola licht door een gedeelte van de vinaigrette en leg die bovenop de ham.
3. Leg daar bovenop de gebakken gamba en nappeer wat vinaigrette rondom de quinoasalade.



Receptuur bestemd voor 14 personen  
*Tussengerecht*

De lekkerste zakelijke netwerkclub

## Zeebaars met courgette en gekonfijte tomaat en een jus van venkelzaad met vanille

### Ingrediënten:

|       |                             |   |
|-------|-----------------------------|---|
| 14 st | Zeebaars van 60 gr met huid | T |
| 7 st  | Tomaten                     | T |
| 3 dl  | Olijfolie                   | T |
| 2 st  | Vanillestok                 | T |
| 3 tk  | Tijm                        | T |
| 2 tk  | Rozemarijn                  | T |
| 2 bl  | Laurier                     | T |
| 2 tn  | Knoflook                    | T |
| 3 st  | Courgettes                  | T |
| 14 st | Groene asperges             | T |
|       | Suiker                      | T |
|       | Fleur de sel                | T |
|       | Peper en zout               | T |

### Saus

|       |               |   |
|-------|---------------|---|
| 2 dl  | Olijfolie     | T |
| 2 st  | Waspenen      | T |
| 2 st  | Ui            | T |
| 2 st  | Steranijs     | T |
| 10 gr | Venkelzaadjes | T |
| 2 dl  | Witte wijn    | T |
| 6 dl  | Visfumet      | T |
|       | Suiker        | T |
| 1 st  | Citroen       | T |
| 1 dl  | Koksroom      | T |

### Bereiding:

1. Pel de tomaten, snijd ze in 4 stukken en verwijder de pitjes. Leg de tomaten op een bakmatje en besprenkel met olijfolie.
2. Knip wat tijm, rozemarijn zeer fijn, en meng dit met wat olijfolie, peper, fleur de sel en suiker over de tomaten en zet ze in een oven van 100° C; deur op een kier
3. Haal de tomaten uit de oven als ze genoeg gekonfijt zijn. Houd op kamertemperatuur.
4. Verwarm 1 dl olijfolie tot 50° C, voeg de uitgeschraapte vanillestokjes met het schraapsel toe en verwarm licht. (pas op niet te heet) Laat het geheel afkoelen en zeef de olie.



5. Snijd linten van de courgettes en wok ze in de olijfolie met tijm, knoflook en laurier. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar op kamertemperatuur.
6. *Saus*: Zet de gesnipperde ui en wortel aan in een beetje olijfolie, voeg steranijs en venkelzaad toe en laat stoven. Blus met de witte wijn en laat die volledig inkoken. Voeg de visfumet toe en reduceer tot de helft. Zeef de saus en voeg een scheutje room toe.
7. Schil de onderkanten van de asperges en blancheer ze beetgaar. Houd warm.
8. Was de citroen goed en snijd en 14 hele dunne plakjes uit.
9. Bak de zeebaars op de velkant en laat ze 4 min. nagaren in de oven (120° C).

### Presentatie:

1. Zet ringen op de verwarmde borden. Leg per ring 1 stuks gekonfijte tomaat in de ring en leg daar enkele linten courgette en daarop weer een gekonfijte tomaat.
2. Snijd de asperge in 2 stukken en leg die op de courgettelingen. Leg daar de vis bovenop.
3. Leg een dun plakje citroen op de vis en druppel de venkel-vanillesaus op de vis en over het bord.



Receptuur bestemd voor 14 personen  
Hoofdgerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

## Entrecote met mousseline van aardappel en wasabi, kalfsjus met limoen en soja. Prei met sesamolie

### Ingrediënten:

|                   |                           |   |
|-------------------|---------------------------|---|
| 1500 g            | Entrecote                 | H |
|                   | Peper en zout             | H |
|                   | Boter                     | H |
| <i>Mousseline</i> |                           |   |
| 1 kg              | Aardappels (zeer kruimig) | H |
| 125 g             | Boter                     | H |
| 2 dl              | Volle melk                | H |
| 20 g              | Wasabi                    | H |
|                   | Zout                      | H |
| <i>Kalfsjus</i>   |                           |   |
| 6 dl              | Kalfsfond                 | H |
| 2 st              | Sjalotjes                 | H |
| 2 st              | Gemberbolletjes           | H |
| 60 g              | Sojasaus, kikkoman        | H |
| 1 st              | Limoen                    | H |
| 75 g              | Boter                     | H |
| <i>Prei</i>       |                           |   |
| 5 st              | Prei, niet te dik         | H |
|                   | Boter                     | H |
| 1 el              | Sesamolie                 | H |
|                   | Peper en zout             | H |
|                   | Frituurolie               | H |

### Bereiding:

1. *Vlees*. Schroei het vlees dicht in de boter en zout en peper achteraf.
2. Gaar op lage temperatuur in de oven op 55 graden.
3. *Mousseline*. Maak een puree van de aardappels en verwerk met de aangegeven ingrediënten tot een mooie mousseline. Voeg naar smaak de wasabi en het zout toe.
4. *Kalfsjus*. Kook de kalfsfond in tot de helft met de sjalot, gember, soja en limoen.
5. Monteer met koude boter en breng op smaak met peper en zout.
6. *Prei*. Maak de prei schoon en verdeel in stukken van 7,5 cm.
7. Blancheer in kokend water met zout en spoel daarna met koud water af.



8. Bak de prei voor het opdienen à la minute af in de boter, voeg sesamolie toe en peper en zout.
9. Snijd de overblijfselen van de prei in flinterdunne julienne en frituur deze in de olie.

### Presentatie:

1. Schep de mousseline op het bord en leg er de getrancheerde entrecote op.
2. Plaats 3 stukjes prei van 2,5 cm achter elkaar en zet rechtop.
3. Werk af met de kalfsjus en garneer af met de gefrituurde prei



Receptuur bestemd voor 14 personen  
Nagerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

## Limoengranité met Kaki en frambozensaus

### Ingrediënten:

|     |     |                             |   |
|-----|-----|-----------------------------|---|
| 10  | st  | Limoenen                    | N |
| 1   | el  | Verse geraspte gemberwortel | N |
| 3   | st  | Kruidnagels                 | N |
| 165 | g   | Suiker                      | N |
| ¾   | l   | Witte kookwijn              | N |
| 7   | st  | Kaki                        | N |
| 2   | bak | Frambozen                   | N |
| 1   | st  | Citroen                     | N |
| 1½  | dl  | Witte wijn                  | N |
| 1   | bl  | Gelatine                    | N |
| 150 | g   | Suiker                      | N |
| 4   | el  | Frambozenlikeur             | N |
| 1   | bos | Munt                        | N |



### Bereiding:

1. *Granité*. Halveer de limoenen en snijd van elke helft een dun plakje voor decoratie. Pers de limoenen, rasp 1 eetlepel gemberwortel, en kook dit met de wijn en suiker, heel even tot alle suiker is opgelost.
2. Passeer het mengsel door een fijne zeef.
3. Neem een platte, niet te kleine bak, giet het mengsel daar in, en plaats de bak in de snelvriezer.
4. Schraap zodra het mengsel begint aan te vriezen, de massa door elkaar. Herhaal dit enige malen, zodat granité ontstaat. Bewaar de granité in de vrieskast.
5. Schil de kaki's en snijdt het vruchtvlees in kleine blokjes.
6. *Frambozensaus*. Houd enige frambozen per glas achter voor decoratie
7. Week de gelatine in koud water
8. Pers de citroenen uit en kook de frambozen in de wijn met suiker en kruidnagelen tot moes.
9. Voeg het blad gelatine toe
10. Zeef het mengsel door een fijne zeef en laat in de koeling koud worden. Voeg als de massa koud is de likeur toe.

### Presentatie:

1. Schep onder in een sorbet glas een paar blokjes kaki's en een heel klein beetje frambozensaus.
2. Vul het glas met de granité.
3. Leg boven op weer een paar blokjes kaki's en giet daarover een beetje frambozensaus.
4. Garneer af met een takje mint, frambozen en een ingesneden limoen plakje op de rand.

